

Formatrices : Angélique Noé et Claire Baron

Objectifs :

- ✚ Acquérir ou réactualiser des compétences scientifiques et culturelles sur le thème de la chimie du goût.
- ✚ Echanges et mise en activité autour du thème des arômes.
- ✚ Création et diffusion de ressources.

Déroulement de la journée :

Matinée : Visite de l'entreprise METAROM à Amiens avec le responsable R&D David Patry

www.metarom.com

- ✚ Visite de toute la chaîne de création d'arômes : de l'extraction naturelle à la création d'arômes composés pour les industries alimentaires.
- ✚ Visite de la chaîne de création de caramels.
- ✚ Visite du laboratoire de recherche.
- ✚ Découverte de tous les métiers liés aux arômes, métiers insoupçonnés et méconnus.



Après-midi dans les locaux du lycée Edouard Gand à Amiens

- ✚ Un peu d'histoire des sciences sur le thème de l'extraction.
- ✚ Les consignes de sécurité au laboratoire avec l'intervention de Céline Tricotet, de l'association Ombelliscience (www.ombelliscience-picardie.fr).
- ✚ A l'action : mise en application sous forme de travaux pratiques exploitables en classe.
- ✚ Présentation de quelques situations d'expérimentation et de démarches d'investigation.

